

Einen schönen Heiligabend – mit aller Herzlichkeit von Terme Preistoriche Resort & Spa.

TERME PREISTORICHE
RESORT & SPA

Christmas
YOUR WAY

DIE WÄRME DES HEILIGABENDS

24.12.2026

Heute Abend laden wir Sie ein, sich vom Zauber des Heiligabends umhüllen zu lassen.

Dieses Menü feiert die Freiheit der Gefühle: Düfte, die Erinnerungen wecken, Aromen, die umhüllen, und Weine, die von der Sorgfalt und Leidenschaft unserer Küche erzählen.

Möge dieses Abendessen ein Moment sein, den Sie ohne Eile und ganz unverfälscht genießen – und möge sich das Wunder der Weihnacht in jeder Geste, jedem Bissen und jedem geteilten Lächeln widerspiegeln.

Einen schönen Heiligabend – mit aller Herzlichkeit von Terme Preistoriche Resort & Spa.

1922
RISTORANTE

Executive Chef
Guglielmo Giudice

Restaurantleiter
Roberto Podda

Sommelière
Ramona Tibi

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide;
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
3. Eier und Eierzeugnisse;
4. Fische und Fischerzeugnisse;
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
6. Soja und Sojaerzeugnisse;
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose);
8. Schalenfrüchte;
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse;
10. Senf und Senferzeugnisse;
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l;
13. Lupinen und Lupinenerzeugnisse;
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

MENÜ

Amuse-Bouche
Weiß vom Meer

Baccalà mantecato (cremiger Stockfisch),
Butter-Croûtons, Zitrone und Sardellen-Colatura
1 · 4 · 7

/

Vorspeise
Jakobsmuschel, Zitrus und Tradition

Gebratene Jakobsmuschel, Kürbis, Mandarine
und knusprige Sopressa (venetische Salami)
7 · 14

Wein: Franciacorta Brut
BOSIO

/

Erster Gang
Farben der Saison

Carnaroli-Risotto mit spätem
Radicchio, Miesmuscheln, Orange
und Brot-Crumble mit Sepiatinte
1 · 4 · 7 · 14

/

Wellen des Geschmacks

Wolfsbarsch-Ravioli, Brühe vom
Heuschreckenkrebs, Bottarga und wilder Fenchel
1 · 2 · 3 · 4

Wein: Vermentino di Sardegna "Costamolino"
ARGIOLAS

/

Hauptgang
Nuancen von Rosa

Gebratener Adlerfisch, Wirsingcreme,
Brunnenkresse, Puntarelle und rosa Grapefruit
4

Wein: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Casal di Serra"
UMANI RONCHI

/

Dessert
Festliche Pinza

Lauwarme venetische Pinza, Vanilleeis,
Zitrussauce und geröstete Orange
1 · 3 · 7

Wein: Moscato Fior d'Arancio
IL FILÒ DELLE VIGNE

Weinbegleitung 25 EUR pro Person